

Vis vol-au-vent

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160°C.
Schil de aardappelen en kook gaar in lichtgezouten water.

Spoel de venkel en schil de wortels, snijd beiden in kleine blokjes. Bewaar het groen van de venkel voor de afwerking van het gerecht. Snij de vis in blokjes van ongeveer 2cm.

Smelt 40g boter en stoof hierin de venkel- en de wortelblokjes aan. Strooi er 50g bloem over, roer goed en laat even meebakken. Blus met de witte wijn en voeg dan de bouillon toe.

Breng al roerend aan de kook, voeg de room toe en laat nog een aantal minuten indikken tot een mooie saus. Breng de saus verder op smaak met het citroensap, peper en zout.

Verlaag het vuur en leg de stukken vis in de saus. Laat een aantal minuten garen.

Verwarm de pasteitjes in de oven (vijftal minuten). Doe de grijze garnalen bij de saus en laat ze warm worden. Breng op smaak met wat citroensap, peper en zout.

Giet de aardappelen af en pureer ze. Werk de puree af met een scheutje melk en een klontje boter. Kruid met peper en zout en voeg het gehakte venkelgroen toe.

Vul de pasteitjes met de vis vol-au-vent en serveer met de puree.

Ingrediënten

Ingrediënten voor 4 personen

- 800g bloemige aardappelen
- 400g schelvis
- 400g zalmfilet
- 100g (gepelde) garnalen
- 2 wortels
- 1 venkel
- 1/2e citroen
- 50ml witte wijn
- 200g culinaire room
- 500ml visbouillon
- 1 scheutje melk
- 55g vloeiende bloem
- 45g boter
- Peper en zout
- 4 ronde of vierkante pasteitjes D.V. Foods